

شرب الجلاب (الزبيب)  
شرب الموز مع الحليب

شرب الجوافة

شرب الرمان

شرب الفراولة

شرب اللوز

شرب مشكل

شرب عرق السوس

القهوة التركية

القهوة البيضاء



## شراب الجلاب [الزبيب]

نصف كغ من الزبيب بدون بذور  
كوب من السكر  
حبتان من الليمون الحامض، مقشرتان  
ومقطعتان الى قطع رقيقة  
ربع كوب من عصير الليمون الحامض  
١٠ أكواب من الماء

**RAISIN DRINK**

**BOISSON AUX  
RAISINS SECS**



شراب لذيذ ومميز خاصة في شهر رمضان المبارك.

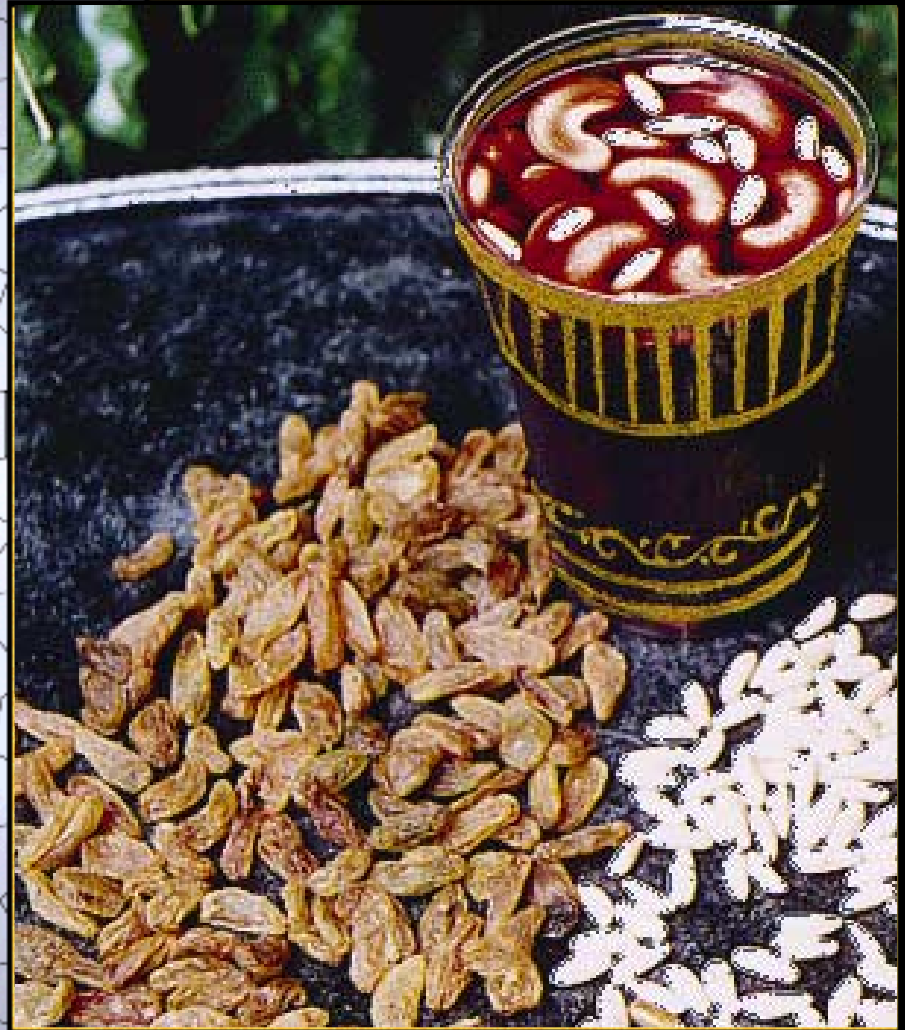


## شرب الجلاب (الزبيب)

إطحني الزبيب وأضيفي إليه عصير الليمون وقطع الليمون المقشر والسكر والماء.

ضعي الخليط على نار متوسطة لمدة ٢٠ دقيقة ثم ارفعيه واتركيه جانباً حتى يبرد.

صبه في زجاجة واحكمي اغلاقها. ضعيه في الثلاجة (البراد) لمدة ٣ أيام مع التحريك مرتين في اليوم. صفيه بمصفاة ناعمة وقدميه مزيناً بالصنوبر والفسق الحلبي.



## شراب الجوافة

١ كلغ من الجوافة  
نصف كوب من السكر  
١,٥ كوب من الماء

**GUAVA JUICE**  
**JUS DE GOYAVE**



شراب مغذٍ ولذيذ لأيام الصيف.



## شراب الجوافة

إغسلي الجوافة وقشريها ثم ضعها في  
الخلط الكهربائي.  
أضيفي إليها السكر والماء واخلطي جيداً.  
صفي المزيج حتى تتخلصي من البذور.  
قدمي شراب الجوافة بارداً.



## شرب الرمان

٢ كلغ من الرمان الحلو  
كوب من السكر (حسب الرغبة)  
نصف كوب من الماء  
ملعقة طعام من ماء الزهر او الورد  
(حسب الرغبة)

**POMEGRANATE  
JUICE**  
**JUS DE GRENADE**



شرب منعش متميز بمذاقه الفريد.



## شرب الرمان

قشري الرمان واطحني حباته بماكينة كهربائية خاصة (او بالمطحنة اليدوية) ثم أعيدي تصفيتها بمصفاة ناعمة. أضيفي السكر والماء وماء الزهر واخلطيهم جيداً. قدمي هذا الشراب بارداً إلى جانب الحلويات.



## شراب الفراولة

١ كـلـغ من حبات الفراولة  
نصف كوب من السكر (حسب الرغبة)  
كوب من الماء

**STRAWBERRY  
JUICE**

**JUS DE FRAISES**



شراب رائع بلونه وفريد بنكهته ويحضر من ثمار  
الفراولة الطازجة.





## شرب الفراولة

إنزعي العرق الأخضر من حبات الفراولة  
واغسليها جيداً حتى يزول عنها التراب.  
ضعيها في مصفاة.  
ضعي الفراولة في الخلاط الكهربائي ثم  
أضيفي إليها السكر والماء واخلطي جيداً.  
قدمي هذا الشراب بارداً مع البسكويت.



## شراب اللوز

ملعقتا طعام من السمن  
ملعقتا طعام من الطحين  
كوب من اللوز المقشر والمطحون  
٢.٥ كوب من الحليب  
ملعقتا طعام من السكر

**HOT ALMOND  
DRINK**

**BOISSON AUX  
AMANDES**



شراب لذيذ يبعث الدفء في الليالي الباردة.



## شراب اللوز

قلبي الطحين بالسمن المذوب في  
قدر على حرارة معتدلة.  
أضيفي اللوز وقلبي من جديد ثم صبي  
الحليب والسكر.  
حركي المزيج باستمرار حتى يغلي ثم  
قدميه ساخناً.



## شراب الموز مع الحليب

٣ موزات  
كوب من الحليب الطازج والبارد  
ربع كوب من عصير الفراولة  
ربع كوب من السكر اوالعسل  
(حسب الرغبة)

**BANANA AND  
MILK JUICE**

**BOISSON DE  
BANANES AU  
LAIT**



شراب لذيذ وسهل التحضير، يقدم في الصباح  
كفطور غني.



## شرب الموز مع الحليب

ضعي الموز في الخلاط الكهربائي.  
أضيفي الحليب والسكر والفراولة  
واخلطهيم جيداً.  
قدمي الشرب مباشرة بعد تحضيره.



## شرب مشكل

ثلاثة أرباع كوب من عصير الفريز الطازج  
ثلاثة أرباع كوب من عصير المانغو  
ثلاثة أرباع كوب من عصير الجوافة أو  
الأناناس

ثلاثة أرباع كوب من عصير التفاح  
موزتان صغيرتان مقشرتان، كل واحدة  
مقطعة الى ٨ قطع

٤ شرائح صغيرة من كمبوت الدراق  
٤ حبات من الفريز، مغسولة جيداً  
٤ ملاعق طعام من العسل

ربع كوب من الحليب الطازج  
ربع كوب من اللوز المقشر والمفروم فرماً  
ناعماً

ربع كوب من الفستق الحليبي المقشر  
والمفروم فرماً ناعماً

٤ ملاعق طعام من الكريما الجاهزة  
شريحتان من الأناناس، كل واحدة  
مقطعة الى ٨ قطع  
ملعقتا شاي من السكر (حسب الرغبة)

## COCKTAIL DRINK

## COCKTAIL DE FRUITS



شرب شهى ومغذ من مختلف أنواع الفاكهة  
الطازجة.



## شراب مشكل

ضعي عصير الفريز والمانغو والجوافة  
والتفاح والحليب والعسل والسكر واللوز  
والفستق الحلبي المطحون في الخلاط  
الكهربائي واخلطي جيداً.  
ضعي في كل كوب ٤ قطع من الموز  
وشريحة من كمبوت الدراق و٤ قطع من  
الأناناس.

صبي خليط الفاكهة فوق القطع في  
الأكواب المحضرة وزيني كل كوب بملعقة  
طعام من الكريما وحبّة من الفريز مثبتة  
بحافته وقدميه بارداً.



## شرب عرق السوس

نصف كلغ من مسحوق عيدان السوس  
ملعقة شاي من بيكربونات الصودا  
١٥ كوب من الماء  
سكر (حسب الرغبة)  
قطعة من الشاش  
ثلج مبشور

**LIQUORICE  
ROOTS JUICE**

**BOISSON AU  
RÉGLISSE**



شرب بارد ولذيذ للصائمين في شهر رمضان  
المبارك.





## شراب عرق السوس

ضعي مسحوق عيدان السوس في قطعة الشاش. أضيفي إليها نصف كمية البيكربونات.

صّبي مقدار ٤ أكواب من الماء على الخليط وادعكيه جيداً حتى يصبح لونه قاتماً.

أضيفي بقية كمية البيكربونات واربطي قطعة الشاش على شكل صرة وضعيها في الإناء.

صّبي الماء وقلّبي الصرة من حين إلى آخر ثم ضعها في الثلاجة مدة ٦-٨ ساعات.

قدمي الشراب بعد ذلك بارداً محلى بالسكر وانثري عليه الثلج المبشور.



## القهوة التركية

١.٢٥ فنجان قهوة من الماء  
نصف ملعقة شاي من السكر (حسب الرغبة)  
ملعقة شاي من البن (مع هال مطحون أو  
بدونه حسب الرغبة)

## TURKISH COFFEE CAFÉ TURC



وسيلة معروفة لتحضير القهوة، اشتهر بها العالم  
العربي.



## القهوة التركية

ضعي الماء في ركوة صغيرة وأضيفي إليه السكر والبن وحركي على نار معتدلة الحرارة .  
عندما يغلي المزيج خففي النار واغلي لمدة دقيقة مع رفع الركوة وإعادتها.  
قدمي القهوة ساخنة مع بضع نقاط من ماء الزهر (حسب الرغبة).



## القهوة البيضاء

فنجان قهوة من الماء  
ملعقة شاي من ماء الزهر  
نصف ملعقة شاي من السكر  
(حسب الرغبة)  
حبتان من الهال

**WHITE COFFEE**  
**CAFÉ BLANC**



مزيج خفيف يساعد في تسهيل عملية الهضم.



## القهوة البيضاء

ضعي الماء في ركوة على نار معتدلة الحرارة وأضيفي السكر وذوبيه مع التحريك حتى الغليان. أضيفي ماء الزهر والهال واغلي لمدة دقيقة مع رفع الركوة وإعادتها.  
قدمي القهوة البيضاء ساخنة وعادةً بعد وجبة دسمة.

